

W tegorocznej edycji wyróżniono 10 restauracji jedną Gwiazdką MICHELIN, a krakowska Bottiglieria 1881 jako jedyna w Polsce utrzymała dwie Gwiazdki. Przyznano także 19 nowych wyróżnień Bib Gourmand. To historyczny moment dla polskiej gastronomii i mocny sygnał, że Polska coraz wyraźniej zaznacza się na światowej mapie kulinarnej.

Przewodnik Michelin ukazuje się od 1900 roku, lecz nigdy w jego historii nie stworzono edycji poświęconej Polsce. Dopiero dzięki inicjatywie Polskiej Organizacji Turystycznej w 2023 roku podpisana została umowa z Michelin Guide, na mocy której polskie obiekty mają możliwość dołączenia do elitarnego grona najlepszych restauracji z całego świata i ubiegania się o słynne gwiazdki. Do 2025 roku selekcją objętych zostało pięć polskich regionów. Jednak dzięki staraniom POT, już w tym roku inspektorzy Michelin mogli poddać ocenie obiekty z całego naszego kraju.

Zaowocowało to świetnymi wynikami dla Polski. Na podstawie weryfikacji i ocen niezależnych inspektorów aż 10 polskich restauracji zostało wyróżnionych 1 gwiazdką, a Bottiglieria 1881 utrzymała 2 gwiazdki Michelin. 38 restauracji otrzymało tytuł Bib Gourmand (w tym 19 nowych), a aż 147 znalazło się w rekomendacjach. Elixir w Gdańsku utrzymał specjalną Zieloną Gwiazdkę MICHELIN i pozostaje jedyną restauracją w Polsce z tym wyróżnieniem.

*- To dla nas niezwykle moment, bo po trzech latach obecności wybranych miast i regionów w Przewodniku Michelin, dziś mówimy o narodowej selekcji obejmującej całą Polskę. Jestem bardzo dumna z każdego wyróżnionego obiektu, bo każdy z nich we wspaniały sposób przyczynia się do promocji naszego kraju na świecie. Chcę serdecznie pogratulować wszystkim, którzy tworzą polską gastronomię na tak wysokim poziomie. Turystyka kulinarna jest dziś jedną z najważniejszych motywacji przyjazdów do Polski. Blisko 70 procent badanych obcokrajowców deklaruje, że przyjeżdża do naszego kraju, aby doświadczać smaku, poznawać restauracje i to, co polska kuchnia ma najlepszego do zaoferowania –* powiedziała Magdalena Krucz, prezes Polskiej Organizacji Turystycznej.

Tegoroczna gala przyniosła także cztery nagrody specjalne. MICHELIN Opening of the Year Award otrzymał warszawski WANDAL, restauracja, która twórczo „wandalizuje” polską tradycję, ale robi to z wyczuciem, nie dla samego efektu. Young Chef Award trafiła do Idy Malec z Nat Bistro w Krakowie, docenionej za dojrzałość i sukces osiągnięty na wczesnym etapie kariery.

Nagrodę za obsługę otrzymał zespół restauracji Babinicz w Szczawnie-Zdroju, wyróżniony za naturalną gościnność i autentyczne zaangażowanie. Z kolei Sommelier Award przyznano Dawidowi Kurlusowi z Maremmy w Poznaniu, który został doceniony za wiedzę, uważność i umiejętność prowadzenia gości przez bogaty świat win.

Promocja Polski, jako destynacji kulinarnej, doskonale wpisuje się w najnowsze podróżnicze trendy. Michelin Guide jest globalną, rozpoznawalną marką gwarantującą najwyższą jakość wyróżnionych obiektów gastronomicznych. Obecność w przewodniku polskich restauracji potwierdza prestiż polskiej oferty kulinarnej i zmienia postrzeganie naszego kraju przez turystów zagranicznych, którzy z tego powodu planują pobyt w Polsce. Ma to nieocenione znaczenie dla turystyki. W statystykach zauważalny jest bowiem wzrost liczby turystów odwiedzających miasta objęte selekcją, a liczba gości odwiedzających rekomendowane restauracje wzrosła średnio o 30%. Obecność polskich obiektów w przewodniku ma także znaczący wpływ na rozwój krajowego przemysłu spotkań, bowiem w przypadku niektórych kongresów posiadanie restauracji michelinowskich jest wymogiem organizacyjnym wydarzenia.

Kategoria: Styl życia

Opublikowano: wtorek, 02, czerwiec 2026 11:10

Tomasz Smaś

Odsłony: 120

---

Dwie Gwiazdki MICHELIN: Bottiglieria 1881, Kraków

Jedna Gwiazdka MICHELIN:

- Alon Omakase, Warszawa - nowa
- Arco by Paco Pérez, Gdańsk
- BABA, Wrocław - nowa
- Giewont, Kościelisko
- hub.praga, Warszawa
- Most, Wrocław - nowa
- Muga, Poznań
- NUTA, Warszawa
- Rozbrat 20, Warszawa
- Steampunk, Pszczyna – nowa

*Źródło: Polska Organizacja Turystyczna*